



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## ELMA SİRKESİ

3 kilo sert ve sulu köy elması (Ekşimsi ve doğal olmalı)

3-4 yemek kaşığı bal

Cam kavanoz

Elmaları iyice yıkayın ve kurulayın. Katı meyve sıkacağı ile sıkarak suyunu çıkarın. Elma suyunu cam bir kavanoza alarak(Kavanozun üst kısmında bir karış kadar taşma payı bırakın) içerisine bal ilave edin ve iyice karıştırın.

Daha sonra kavanozun ağzı hava alacak şekilde üzerine tülbent bir bez örtüp kenarlarından bağlayın(sinek, toz girmemesi için) Güneş alan bir pencere varsa cam kenarına yoksa ılık ve loş bir ortama koyun.

İlk haftalarda 2-3 günde bir kavanozun ağzını açıp tahta bir kaşıkla karıştırın ve tekrar tülbentle kapatın.

4-6 hafta kadar zaman geçince sirkenin üzerinde denizanası şeklinde bir maya ve kavanozun ağız kısmında da sirke bakterileri dediğimiz minik kurtçuklar oluşur. Bu, sirke fermantasyonunun başladığının işaretidir.

Sirkeyi 8-10 hafta sonra temiz bir tülbent bezden süzün.

Süzdükten sonra, şişelere boşaltın ve şişelerin ağzını hava almayacak şekilde, sıkıca kapatarak, serin bir yerde muhafaza edin.

